

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MURE SURGEEE FROZEN BLACKBERRY PUREE	Réf. : 204436 Date de création : 07/09/23 Version B du 28/12/2023
--	--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de mûres récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des grains, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted blackberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% de Mûre (Serbie, Portugal, Maroc, Bulgarie, France, Belgique, Pays Bas, Espagne, Mexico) Blackberry 100% (Serbia, Portugal, Maroc, Bulgaria, France, Belgium, Netherlands, Spain, Mexique)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Noir bleuté Blue black
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la mûre Typical of blackberry
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la mûre Typical of blackberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	8.7 – 12.7
<i>pH</i>	2.5 – 3.5
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MURE SURGEEE FROZEN BLACKBERRY PUREE	Réf. : 204436 Date de création : 07/09/23 Version B du 28/12/2023
---	--	---

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle - Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter - Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	209 kJ / 49 kcal	209 kJ / 49 kcal
Matières grasses - Fat	0.195	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.013	0
Glucides - Carbohydrates	9.700	9.7
Dont sucres - Of wich Sugars	8.100	8.1
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.700	
Protéines - Proteins	1.370	1.4
Sel - Salt	0.001	0.02
Vitamine C - C Vitamin	0.023	
Acides organiques - organic acids	0.000	

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli - E.coli	< 10
Levures - Yeast	< 1 000
Moisissures - Mould	< 1 000
S. aureus - S.aureus	< 100

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Seau 9kg - 9kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	9 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	-
Palette - Pallet	Type Europe - Bois - Europe model - Wood	396 + 297 kg (avec palette intermédiaire - with intermediate pallet)

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	11
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	4 + 3
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	77

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MURE SURGEEE FROZEN BLACKBERRY PUREE	Réf. : 204436 Date de création : 07/09/23 Version B du 28/12/2023
--	--	---

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name ▪ Composition Composition ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DDM B.B.D. ▪ N° de traçabilité Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
--	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
DDM BBD	36 mois 36 months
<i>DLC après décongélation</i> <i>Shelf life after defrosting</i>	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour les barquettes et seaux 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for punnets and buckets

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Exempt None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect